



PH do mel: um critério de qualidade negligenciado pela legislação brasileira

Thalison Gustavo da Costa Antunes¹; Astrid Lopes Freire Léo¹; Kenia Alves Pereira^{1}; Yanara Gomes de Oliveira¹; Alfredina dos Santos Araújo²*

¹Graduando(a) em Engenharia de Alimentos, UFCG Campus Pombal, Email: keniaalves.jpg@gmail.com;

²Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal de Campina Grande – UFCG, Campus Pombal.

RESUMO

O mel é um produto natural produzido pelas abelhas a partir do néctar das flores ou de secreções de partes das plantas. O mel possui diversas propriedades que o tornam um alimento de alto valor agregado. No entanto, a qualidade do mel pode ser afetada por diversos fatores, como a origem botânica, o processamento etc. Um dos parâmetros físico-químicos que pode indicar a qualidade do mel é o pH, indicado a acidez ou alcalinidade. O objetivo deste trabalho foi mostrar o pH na qualidade do mel comercializado no interior da Paraíba e discutir a ausência desse parâmetro na legislação brasileira. Foram analisadas as características físico-químicas de três amostras de mel coletadas em 3 diferentes municípios do interior da Paraíba. Os valores de pH encontrados foram 5,7, 5,4 e 5,2, respectivamente. Esses valores estão dentro da faixa de variação do pH do mel, que é de 3,4 a 6,1. O pH do mel é influenciado pela origem botânica, pela concentração de ácidos orgânicos e de minerais e pelo processo de maturação. Um pH elevado pode indicar uma baixa qualidade do mel, pois pode favorecer o desenvolvimento de microrganismos e a alteração das propriedades sensoriais e nutricionais do produto. Apesar da importância do pH como indicador de qualidade do mel, esse parâmetro não é contemplado pela legislação brasileira, que estabelece apenas limites para umidade, acidez livre, cinzas, açúcares redutores e sacarose aparente, essa lacuna legislativa pode comprometer a segurança e a qualidade do mel produzido e comercializado no país. Conclui-se que o pH é um parâmetro relevante para avaliar a qualidade do mel e que a legislação brasileira deveria incluí-lo nos seus critérios de identidade e qualidade. Recomenda-se ainda que os produtores e consumidores de mel estejam atentos aos valores de pH do produto e às suas implicações para a saúde.

Palavras-chave: Mel; Legislação do mel; Análises físico-químicas; apicultura.

Honey pH: A quality criterion neglected by Brazilian legislation

ABSTRACT

Honey is a natural product produced by bees from the nectar of flowers or secretions from parts of plants. Honey has a number of properties that make it a high value-added food. However, the quality of honey can be affected by various factors, such as botanical origin, processing, etc. One of the physical-chemical parameters that can indicate the quality of honey is pH, which indicates acidity or alkalinity. The aim of this work was to show the pH in the quality of honey sold in the interior of Paraíba and to discuss the absence of this parameter in Brazilian legislation. The physicochemical characteristics of three honey samples collected in three different municipalities in the interior of Paraíba were analyzed. The pH values found were 5.7, 5.4 and 5.2, respectively. These values are within the pH variation range for honey, which is 3.4 to 6.1. The pH of honey is influenced by its botanical origin, the concentration of organic acids and minerals and the maturation process. A high pH can indicate poor honey quality, as it can encourage the development of microorganisms and alter the sensory and nutritional properties of the product. Despite the importance of pH as an indicator of honey quality, this parameter is not covered by Brazilian legislation, which only establishes limits for humidity, free acidity, ash, reducing sugars and apparent sucrose. This legislative gap can compromise the safety and quality of honey produced and marketed in the country. We conclude that pH is a relevant parameter for assessing the quality of honey and that Brazilian legislation should include it in its identity and quality criteria. It is also recommended that honey producers and consumers pay attention to the pH values of the product and their implications for health.

Keywords: Honey; Honey legislation; Physico-chemical analysis; Beekeeping.